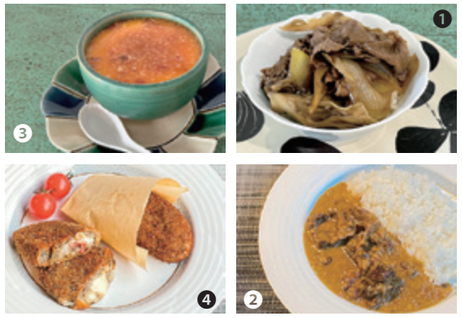
現在の飯舘村について村外の皆さんにより広く知っていただこう―村は国の事業を活用し令和4年度から2つの事業に取り組んでいます。「いいたて魅力向上・発信事業」「移住検討者向けモニターツアー　ミチシル旅」の令和5年度の報告です。

いいたて魅力向上・発信事業　食や農産物の魅力を高め伝える

「飯舘村の農畜産物の安全性やおいしさを直接消費者に伝える」ことを目的に展開している「いいたて魅力向上・発信事業」では、多くの協力を得ながら、各地のイベントに出展（広報いいたて1月号の特集をご参照ください）。また、新メニューの開発や料理を提供するイベントを通じて〝おいしい飯舘〟をPRしています。2月に開催された2つの素敵なイベントを紹介します。

「みんなのきょうの料理」オンライン料理教室

牛肉を提供した山田豊さん（関根・松塚）、凍み餅生産者の細杉今朝代さん（前田）、杉岡村長も出演しました。



❶まいたけ牛丼　❷牛すじのカレーライス　❸凍みもちのチリソース茶碗蒸し　❹凍みもちのチーズカツレツ（❶❸栗原さん、❷❹大宮シェフ）　家庭でも作れるレシピを開発。

飯舘の牛肉と凍み餅を使って

2月23日、キッチンプラットフォームTHE（郡山市）で、NHKエデュケーショナル「みんなのきょうの料理」オンライン料理教室が開催され、料理家の栗原はるみさん、大宮勝雄シェフが、飯舘産の牛肉、凍み餅を使った絶品メニューを披露しました。食材の新たな魅力を引き出すレシピに、試食をした出演者は感嘆の連続。〝飯舘の食〟の可能性が豊かに広がりました。同サイトでレシピを、インスタグラムで教室のダイジェスト版を公開中。飯舘愛にあふれた栗原さん、大宮シェフのトークも必見です。

後藤繁榮アナ（右端）が読む視聴者の質問に笑顔で答える栗原さん。左端が大宮シェフ。

仙台市で開催「いいたてフェア」

期間限定で特別メニューを提供

2月、ルート227カフェ（仙台市）で、飯舘村の食材を使った特別メニューを提供する「いいたてフェア」が開催されました。（写真右上から時計回りに）「トリュフ香る 飯舘産黒毛和牛のライスボウル」「いいたて雪っ娘かぼちゃのプリンとあぶくまもちの甘酒ジェラート」「飯舘産黒毛和牛となつはぜのパスタ」「ごんぼっぱもちのサルティンボッカ」の4品です。「村を訪れ生産者の皆さんと意見を交わして完成したメニューです」と岡垣利哉店長。仙台にて飯舘の食材を魅力たっぷりに伝えていただきました。

「肉のゆーとぴあ」の牛肉（生産者：佐藤豊洋さん／飯樋町）、佐藤茂さん（深谷）のナツハゼ、までい工房美彩恋人の「いいたて雪っ娘かぼちゃ」、あぶくまもち生産組合のもち米「あぶくまもち」、佐々木千榮子さん（佐須）の「ごんぼっぱもち」を使用。食材の魅力を一皿にぎゅっと詰め込んで。

ミチシル旅　移住検討者向けモニターツアー

地域に溶け込む旅を

飯舘村移住検討者向けモニターツアー「ミチシル旅」。令和5年度は、〝地域に溶け込む旅〟をコンセプトに、「はじめてのミチシル旅」と「つながるミチシル旅」をそれぞれ3回ずつ実施しました。飯舘村の人と出会い地域の暮らしに触れることで、自分らしい生き方や暮らし方を見つめるきっかけにしていただく…未知を知る、道を知る、「ミチシル旅」です。

ミチシル旅から村への移住を検討

村の方と話したりおいしい料理をご馳走になったり、旅を楽しみました。早期退職をして農業をしたい私と、勉強中の焼き菓子づくりを仕事にしたい妻。飯舘で暮らし夢を叶えたい、地域の力になれたらさらにいいのではと考えるようになりました。

白鳥茂さん（東京都）

ツアーに2回参加して村への移住を検討している白鳥さん。現在は住宅を探しているところです。（上の写真はツアー時の様子。左手前の2人が白鳥さん夫婦）

つながるミチシル旅

地域の方と触れ合い活動を共にして村の暮らしをより深く知る旅

第1弾　田植え踊りに挑戦

〈未来へつなぐひとりになる〉
小宮地区と伝統芸能　9月2日～3日

第2弾　エゴマの収穫を体験

〈地域をつなぐなりわいの輪に入る〉
大久保・外内地区と農業　10月14日～15日

第3弾　先輩移住者との交流も

〈お母さんたちとつないでいく伝統食〉
前田地区と食文化　12月9日～10日

はじめてのミチシル旅

「手仕事、文化」「農業」「子育て」をテーマに、村の魅力に触れる旅

第1弾　郷土料理に舌鼓

〈手仕事、文化…手から生まれる飯舘村の暮らし〉
7月1日～2日

第2弾　緑の畑で農業体験

〈人と農の豊かさに触れる…飯舘村の暮らし〉
7月22日～23日

第3弾　家族で校舎を探検

〈丁寧にゆったりと。飯舘村の子育て暮らし〉
10月28日～29日